

Tomaca del pebre

Lycopersicon esculentum Mill.



Informació general i cultural

La tomaca del pebre és una especialitat que ja conserven pocs agricultors. Abans era freqüent en l'horta de València, ara és més difícil de trobar. Cal buscar entre els i les productores directes i alguns mercats de proximitat per a trobar, als mesos d'estiu, aquesta tomaca de forma i qualitat especials. El que caracteritza aquesta tomaca és la forma del fruit, diferent de les diverses tomaques piriformes, ja que té la forma d'un pimentó.

Informació agronòmica

La tomaca del pebre necessita percell, perquè els fruits són delicats i, si toquen terra, perden qualitat. La planta té un fullatge pendulat característic, i no és molt dens, motiu pel qual és sensible al planxat. També presenta facilitat de clellat a la zona dels muscles, que manté bastant de temps de color verd. Com totes les tomaques allargades, és bastant sensible a la "pesseta" (podridura apical). No és molt productiva, però si el quallat de les flors és bo, els pomells tenen fruits molt homogenis i de grandària considerable. Aquesta varietat produeix molt poca llavor, motiu pel qual hi ha dificultats per conservar-la.

Informació organolèptica i nutricional

Tomaca de gran qualitat, molt dolça i de menjar agradable, sol ser una tomaca molt plena i amb poca llavor, considerada pels experts una de les millors tomaques del mercat.

[Clic ací per a visualitzar més fotografies](#)

Informació tècnica

Forma predominant del fruit:	cilíndric allargat
Pes mitjà del fruit:	175 – 250 g
Homogeneïtat del fruit:	alta
Color exterior del fruit:	roig
Muscles verds:	presents i mitjans
Clevllat:	intens
Seqüència de quallat:	regular
Nivell de productivitat:	baix

Calendari

G	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
●	●	●	●								
		●	●	●							
						●	●				
						●	●				

● Sembra

● Recol·lecció

● Trasplantament

● Maduració de la llavor

